



Traduire

Revue française de la traduction

231 | 2014
À table !

Réflexions sur la traduction allemande d'*Une gourmandise*, de Muriel Barbery

Sylvain Farge



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/traduire/663>

DOI : 10.4000/traduire.663

ISSN : 2272-9992

Éditeur

Société française des traducteurs

Édition imprimée

Date de publication : 1 décembre 2014

Pagination : 60-73

ISSN : 0395-773X

Référence électronique

Sylvain Farge, « Réflexions sur la traduction allemande d'*Une gourmandise*, de Muriel Barbery », *Traduire* [En ligne], 231 | 2014, mis en ligne le 01 décembre 2016, consulté le 30 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/traduire/663> ; DOI : 10.4000/traduire.663

Réflexions sur la traduction allemande d'*Une gourmandise*, de Muriel Barbery



Sylvain Farge

Traduire la gastronomie : cette mission délicate comporte deux principaux défis. D'une part, l'art culinaire est une institution culturelle très spécifique. D'autre part, son expression suppose la médiation de la langue, elle-même porteuse de représentations, de constructions du monde également différentes. La comparaison entre l'original d'*Une gourmandise* de Muriel Barbery et sa traduction en allemand permet de mettre en évidence la différence fondamentale entre les deux langues dans l'expression de l'art culinaire : différences de lexique, de registre, et, partant, de représentations linguistiques rendent l'exercice de traduction si périlleux que l'on en vient à se demander dans quelle mesure la langue elle-même, au-delà de la seule perception, conditionne l'expérience gastronomique.

« Le roi est mort, vive le roi ». Dans *Une gourmandise* de Muriel Barbery, paru pour la première fois en 2000, un illustre critique gastronomique vit ses dernières heures et cherche, avant de pousser son dernier soupir, à retrouver une saveur bien particulière, enfouie dans sa mémoire, mais qu'il peine à déterminer. Il se plonge alors dans les souvenirs d'une vie, passe en revue ses expériences, ses émotions culinaires pour trouver la vérité ultime et jouir une dernière fois de cette saveur unique. Ses souvenirs sont entrecoupés de récits de celles et ceux qui l'ont connu et éclairent la personnalité complexe du maître.

Le récit fut traduit en allemand par Gabriela Zehnder et publié pour la première fois dans cette langue en 2001 sous le titre *Die letzte Delikatesse*, « L'ultime friandise » : dès le titre se pose la question de la traduction d'un tel récit. À quel point peut-on reformuler dans une autre langue un texte si marqué par une culture spécifique ? Allemand et français rendent-ils les mêmes nuances ? Le rapport des Allemands à l'alimentation est de fait, selon les sociologues (Fischler & Masson, 2008 ; Pfirsch, 1997), éminemment différent de celui des Français. De même, les représentations linguistiques diffèrent d'une langue à l'autre. Nous nous interrogerons dans cet article sur les enjeux de la traduction de ce roman. Nous ne nous intéresserons pas seulement aux textes source et cible du point de vue de la forme linguistique, mais également des représentations sociales et linguistiques de la nourriture et de la gastronomie

qu'ils véhiculent. Pour cela, nous comparerons dans les deux textes l'expression du goût, de la saveur et de la gourmandise avant de nous pencher plus précisément sur l'expression du plaisir et d'examiner enfin des dimensions, essentielles dans l'original, de l'animalité et de la commensalité dans l'acte alimentaire.

Gourmandise et délicatesse...

La traduction du titre attire d'emblée l'attention : « Une gourmandise » devient « L'ultime friandise ». L'indéfini français est remplacé par un défini. L'adjectif *letzte* indique qu'il s'agit d'une dernière friandise, faisant allusion à la fin proche du narrateur, précision absente du titre français. *Delikatesse* désigne un mets raffiné mais, contrairement à « gourmandise », ne renvoie pas directement à une qualité, en l'occurrence du narrateur. En français, être gourmand, c'est aimer la bonne chère, sans forcément être expert. Est également gourmand un aliment riche, généralement sucré, à l'instar d'un café gourmand. « Gourmandise » présente la même bisémie que l'adjectif et désigne tant la qualité d'une personne qu'un aliment (cette analyse s'applique également à « friand/friandise »). Le titre français n'a pas besoin de l'article défini pour inclure le narrateur : le seul titre évoque également sa qualité de gourmand et l'ultime jouissance gustative qu'il chasse à travers le roman.

En allemand, le gourmand est désigné par *das Leckermaul* (*lecker* : exquis, *das Maul*, la gueule) ou *der Süßschnabel* (*süß*, sucré, *der Schnabel*, le bec), avec une référence animale guère positive en allemand. Le verbe *naschen* exprime quant à lui le fait de grignoter, souvent en catimini, des mets généralement sucrés... qui s'y adonne est une *Naschkatze* (*die Katze*, le chat), ce qui nous ramène une fois de plus à l'animalité. La gourmandise comme aliment se désignera littéralement par la bouchée exquise, *der Leckerbissen*, la chose exquise, *die Köstlichkeit*, ou encore *die Delikatesse*. Dans ces cas, toutefois, est visée la qualité de l'aliment sans référence au mangeur : aucun terme ne présente en allemand la double extension aliment-mangeur de « gourmandise ». Ainsi, le titre français est parfaitement évocateur de la vision des plaisirs de la chère évoquée dans le roman et de la qualité du narrateur, au centre du récit, ce que ne peut pas retranscrire *Die letzte Delikatesse*.

Goût n'est pas saveur

La deuxième difficulté ne tarde pas à se présenter dans la traduction du titre du premier chapitre, intitulé en français « La saveur » (11)⁽¹⁾ et en allemand *der Geschmack* (7). En effet, le

(1) Nous indiquerons entre parenthèses les numéros de page de l'édition française et/ou allemande du roman indiquée en bibliographie.

français fait la différence entre la saveur, qui exprime le goût spécifique d'une substance dite, précisément, sapide, et le goût, qui renvoie au recueil perceptif de cette saveur (Farge & Depierre, 2008). Pour la langue française, le goût, comme la saveur, existe hors du processus perceptif ; c'est une qualité intrinsèque de l'objet. En allemand par contre, *der Geschmack* renvoie à la sensation *hic et nunc* suscitée par la présence en bouche d'une substance ; c'est une expérience privée, le goût n'existe que comme processus. Ajoutons à cela que la saveur peut consister en une sensation, généralement agréable, suscitée par une situation, une rencontre, puisque l'on peut parler de la saveur d'un moment, d'une anecdote savoureuse... ce que l'on ne peut appliquer à *Geschmack*. « Saveur » porte déjà dans son sémantisme une notion de plaisir, au-delà de la seule perception gustative, par exemple.

Dès le premier chapitre, ainsi, le narrateur explique qu'il ne parvient pas « à [se] rappeler une saveur qui [lui] trotte dans le cœur. [...] une saveur d'enfance, ou d'adolescence, un mets originel et merveilleux [...] [u]ne saveur oubliée » (13-14). Dans le texte allemand, ces occurrences sont traduites par « einen/dieser Geschmack, ein Geschmack der Kindheit, ein vergessener Geschmack » (9-10). Il n'y a pas d'autre possibilité de traduction mais la nuance attachée à « saveur », qui évoque, à la différence de « goût », le caractère très particulier de l'émotion vécue et recherchée, est ici atténuée, voire supprimée au profit d'une description clairement perceptive. Plus tard, vers la fin du roman, le narrateur, décrivant la mayonnaise, évoque « la délicatesse d'une saveur étale, car la mayonnaise ne comporte aucun mordant, aucun piment [...] » (154). Dans la traduction, la délicatesse d'une saveur étale devient goût homogène et fragrant (*dieser duftige, ebenmäßige Geschmack*, 144-145) : là encore, le narrateur parle de la saveur, synesthésique, qui englobe par là même l'émotion et la sensation en bouche. La traductrice, pour rendre cette complexité, ajoute l'adjectif *duftig* (fragrant) et emploie un adjectif démonstratif, *dieser*, à la place du défini français, pointant ainsi le caractère bien spécifique de ce *Geschmack*.

D'ailleurs, le narrateur parle à ce moment de la réunion de la mayonnaise et des crudités qu'on y plonge : en français, il est question du « piquant insolent du radis et du chou-fleur », du « sucré aqueux de la tomate » ou encore de l'« anis croquant du céleri » (154) et en allemand : « unverschämt pikant das Radieschen und der Blumenkohl, wässrig süß die Tomate [...] mit einem knackigen Anisgeschmack der Sellerie » (144-145). Le texte français s'appuie sur des adjectifs substantivés, comme « le piquant du radis », alors que le texte allemand recourt à des formules attributives : « piquant le radis, aqueusement sucrée la tomate » dans un premier temps et introduit ensuite pour le céleri le terme *Geschmack* : le goût anisé du céleri, littéralement. Or, d'une part, l'allemand dispose de la possibilité bien plus large que le français de substantiver des adjectifs et la traductrice ne l'a pas fait et, d'autre part, pourquoi avoir introduit le terme *Geschmack* pour l'anis du céleri ? Dans le premier cas, grammaticalement, un calque morphologique eût été possible mais sémantiquement, il y a blocage : si le goût est une affaire privée, une expérience toujours renouvelée à chaque occurrence, comment substantiver,

donc instancier un goût ? Ce n'est pas fondamentalement impossible et on peut lire *das Süße*, le sucré ou *das Salzige*, le salé, mais cela correspond à des goûts tout de même conventionnellement reconnus comme « biens communs », sortant du domaine privé : on ne peut en dire autant du goût du céleri, de la tomate ou du radis, par exemple. En français, cette formation ne surprend pas parce qu'il est d'emblée posé, dans les représentations lexicales, que le goût de chaque légume, chaque aliment, existe en soi, hors du sujet. On peut donc l'instancier. Pour ce qui est du céleri au goût anisé, le français peut poser métonymiquement l'anis comme goût reconnu pour parler de « l'anis du céleri ». En allemand, cela ne convient pas pour les raisons exposées plus haut et la traductrice a justement fait appel au substantif *Geschmack*, mais la contrainte linguistique est ici patente.

Pour conclure sur la mayonnaise, ajoutons que le narrateur explique que « [...] la mayonnaise conditionnée, qui doit faire le deuil du cachet artisanal et goûteux que la pure revendique, présente une caractéristique que celle-ci méconnaît » (155). Non seulement le grand gastrologue revendique un produit industriel sans offense à son art, mais surtout, ici, il emploie l'adjectif « goûteux » et non « savoureux », traduit en allemand par *schmackhaft*, de la même racine que *Geschmack* : le goût étant plus simple que la saveur, « goûteux » est une version affaiblie mais néanmoins très positive de « savoureux ». Ici, il n'est pas question d'un mets spécifique mais d'une mayonnaise industrielle, immuable, qui a donc un goût plus qu'une saveur.

Le terme « saveur » n'est d'ailleurs pas toujours traduit simplement par *Geschmack*. Ainsi est-il question de « l'appel pressant des saveurs dépouillées » (18), traduit par « [der] Appell der nüchternen Geschmacksnoten » (14), sachant que ces saveurs sont préférées à celles du ragoût ou des gibiers, d'un goût assez prononcé. Le terme *Geschmacksnote* apparaît d'ailleurs également plus loin, sous la forme « die bittersüße Geschmacksnote des Glücks » (108), qui traduit « la tonalité douce-amère du bonheur » (115). Le terme *Note* est défini par le Duden (2001) comme une qualité qui donne sa spécificité à une personne ou un objet : on retrouve donc bien la notion de spécificité qui caractérise la saveur telle que définie par le système linguistique en français. Cela dit, il faut bien remarquer ici que *Geschmacksnote*, qui ne traduit que rarement (deux fois dans tout l'ouvrage) la saveur, est ici employé pour répondre à des problèmes de traduction : le pluriel de *Geschmack* (*Geschmäcke* ou *Geschmäcker*), s'il existe, reste d'un emploi extrêmement rare, et en ce cas, plutôt pour renvoyer aux goûts esthétiques et très rarement à la gustation⁽²⁾, bien qu'on le trouve, en présence d'autres pluriels dans la traduction : un « agrégat de saveurs, d'odeurs, de senteurs éparses » (70) devient ainsi « ein ganzes Konglomerat aus vereinzelt Geschmächen, Gerüchen und Düften » (64) : le pluriel est ici justifié par, d'une part, l'instanciation du goût comme objet, d'autre part par l'environnement de pluriels renvoyant à la perception. Cette occurrence reste toutefois très rare. Or, le pluriel,

(2) Vérification effectuée sur le corpus informatisé Wortschatz Leipzig : <http://wortschatz.uni-leipzig.de/>

dans le texte source, est incontournable : il était nécessaire d'employer un pluriel qui soit à la fois idiomatique et qui rende compte du fait qu'il s'agit ici de saveurs fines, dépouillées, précisément. Dans le deuxième cas, il fallait traduire le terme de tonalité douce-amère, qui ne peut pas se traduire en allemand par *Ton/Töne* ni même par *Tonalität*, qui renvoient systématiquement au domaine acoustique. Toutefois, comme il n'est pas seulement question ici du goût de la brioche dont parle l'auteur, mais également des souvenirs d'enfance que fait remonter celui-ci, il n'était pas possible de parler du goût (*Geschmack*) du bonheur. La traductrice a donc fait appel au terme *Geschmacksnote*, plus évocateur de la complexité de la sensation.

Il est enfin nécessaire, pour compléter cette analyse, de s'attarder quelque peu sur les mots apparentés, à savoir l'adjectif « savoureux » et le verbe « savourer ». Ainsi, lorsque le narrateur déclare qu'il « savourai[t d]es sardines grillées » (48), « savourer » est traduit par l'allemand *genießen* : « Während ich die gegrillten Sardinien genoß [...] » (43). *Genießen* exprime en allemand non seulement le fait de manger ou boire quelque chose, mais également celui de ressentir un plaisir intellectuel ou charnel ou encore avoir la jouissance (*Genuß*) d'un avantage comme une bonne éducation : *eine gute Erziehung genießen*. D'ailleurs, un aliment (non-) consommable est qualifié de (*un*)*genießbar* : il y a donc dans *genießen*, du point de vue alimentaire, une idée de plaisir subordonnée à la qualité comestible de l'aliment, ce qui nous éloigne toutefois de l'hédonique « savourer ». Dans d'autres cas, « savoureux » est traduit par l'adjectif *köstlich*, avec une notion de délectation. Ainsi, le narrateur identifiait dans la « réussite et la magie » de la cuisine de sa grand-mère « le débonnaire et le savoureux » (36), traduits par « die Gutherzigkeit und Köstlichkeit » (32). De même, une « anecdote savoureuse » (112) devient « eine köstliche Anekdote » (105). Dans ces deux traductions, *Köstlichkeit* ou *köstlich* évoquent la notion de plaisir ou d'amusement. Ailleurs, le narrateur se demande : « Et si en fin de compte ce qui me nargue ainsi n'était même pas savoureux » (43), se référant ainsi à la saveur qu'il recherche si désespérément. Logiquement, la traduction devient : « Und wenn das, was mich so verhöhnt, letzten Endes nicht einmal schmackhaft wäre? » (43), où *schmackhaft* est, comme *Geschmack*, dérivé de *schmecken*. *Schmackhaft* réfère à un bon goût, à une sensation agréable, et permet donc de retrouver la notion de plaisir contenue tant dans « savoureux » que dans *köstlich*. Tout en ayant recours à des termes différents, l'allemand permet ici, sans perte notable, de traduire les nuances du français. *Genießen* est le terme le plus général pour exprimer le fait de ressentir une émotion ou sensation agréable, *kosten* renvoyant déjà plus au domaine gustatif (« goûter » mais aussi « savourer ») et *schmackhaft* restant, lui, limité à ce seul domaine. « Saveur » et ses apparentés expriment ces différentes nuances dans un même sémème : la sensation en bouche avec *schmackhaft*, le plaisir ressenti (sensuel ou intellectuel) avec *genießen*, tout comme la dégustation avec *kosten*. Chaque aspect est en contexte plus ou moins saillant mais toujours présent, ce qui indique bien la complexité de la notion de saveur, centrale dans le roman que nous analysons ici et dans l'expérience culinaire exprimée en français en général, mais absente de la langue allemande.

Une richesse lexicale au service de la description du plaisir

Le lexème « saveur » se reformule donc par plusieurs lexèmes en allemand, autour de *genießen*, *schmecken* ou encore *kosten*, particulièrement. Ces mêmes lexèmes servent toutefois à rendre compte de signifiés pris en compte par d'autres lexèmes en français. Ainsi, « [der] Genuß, den die Gewißheit des eigenen erlesenen Geschmacks verschafft » (14) traduit « le délice supplémentaire que procure la certitude de son propre éclectisme » (18) et *Hochgenuß* (24, 145), formé avec le préfixoïde intensificateur *Hoch-*, traduit respectivement la succulence (28) et le régal (154).

Ailleurs, *Genuß* renvoie à un plaisir, quand le narrateur, dont le chien Rhett vient d'engloutir une bûche de Noël attendue avec ferveur, dit en français « J'en voulais brièvement à Rhett de m'avoir privé d'un plaisir annoncé. » (113), et en allemand « Ich war Rhett kurz böse, weil er mich um einen angekündigten Genuß gebracht hatte. » (106). Le terme « plaisir » est ici plus vaste que celui de « régal » ou de « délice » et va au-delà du seul goût, mais avec une simplicité qui fait que *Genuß* est presque surtraduit : le plaisir renvoie en français à une sensation que tout un chacun peut éprouver ; *der Genuß* est plus porteur d'une notion de maturité, de formation, pour ne pas dire de *Bildung*, culture, pour reprendre le célèbre concept allemand. On aurait pu parler d'une *Gaumenfreude* (*der Gaumen*, le palais, *die Freude*, la joie). En outre, autre différence, « plaisir » réfère en français également aux plaisirs de la chair et non seulement de la chère, comme le confirment les citations suivantes, où « plaisir » est traduit par *Lust*, qui exprime le désir charnel ou l'envie (*auf etwas Lust haben*, avoir envie de qch.) :

Je sais que c'est une saveur d'enfance, ou d'adolescence, un mets originel et merveilleux avant toute vocation critique, avant tout désir et toute prétention à dire mon plaisir de manger. (13-14)

Ich weiß, daß es ein Geschmack der Kindheit ist, oder der Jugend, eine ursprüngliche und wunderbare Speise aus der Zeit vor jeder Berufung zum Kritiker, vor jedem Wunsch und jedem Ehrgeiz, meine Lust am Essen in Worte zu fassen. (9-10)

[...] *Au-dehors, il y a d'autres amantes, des tigresses, des chattes sensuelles, des panthères lubriques, avec lesquelles il rugit de plaisir [...]* (119)

[...] *Draußen gibt es andere Geliebte, Tigerinnen, sinnliche Katzen, lüsterne Pantherweibchen, mit denen er in einer Orgie von Röcheln und erotischer Gymnastik brüllt vor Lust [...]*. (118)

Or, nous avons précédemment vu que *genießen* entretenait un rapport étroit avec l'alimentation. À l'inverse, *Lust* est en lien avec le charnel, le sexe (*die Wollust*, la volupté, *lüstern*, lubrique, *der Lüstling*, le pervers...) alors qu'en français, où le terme de plaisir renvoie à toute satisfaction, qu'elle soit ou non physique, chère et chair sont associées : le couple gourmandise-luxure parcourt d'ailleurs l'histoire même de la gourmandise à travers le couple *gula* (qui a donné *gueule*)-*luxuria* ou, pour le dire autrement, « plaisirs du ventre/plaisirs du bas-ventre » (Quellier, 2010). Le narrateur exprime très exactement cela quand il explique que « lorsque nous

parlons de "chair", ce n'est pas un hasard si cela évoque conjointement les plaisirs de la bouche et ceux de l'amour » (39). Il est ainsi intéressant de remarquer, dans ce contexte, que le français dispose d'un terme « plaisir » qui permet de réunir les deux formes de délectation, gustative et charnelle, sans condamnation, alors que l'allemand les distingue relativement clairement, même si *Lust* peut s'appliquer à l'alimentation (avec une connotation de concupiscence) et *Genuß* aux plaisirs de la chair (avec une connotation de plaisir charnel éthéré) : on sépare en allemand l'animalité des relations charnelles de l'acte social du manger, comme on sépare, nous le verrons, l'homme de l'animal. Il apparaît que les deux langues sont porteuses de représentations bien différentes du plaisir et de la jouissance, fussent-ils ou non charnels.

La notion de plaisir, avec toute cette ambiguïté, est tellement présente dans la représentation de l'acte alimentaire en français qu'elle peut apparaître comme connotation dans des contextes dans lesquels la langue allemande oblige la traductrice à préciser cette dimension, comme dans le passage suivant, où le narrateur relate la rencontre de paysans inconnus l'ayant convié à leur table :

La chère était simple et délicieuse mais ce que j'ai dévoré ainsi, [...] c'est la truculence de leur parler [...]. Je me suis régalé des mots, oui, des mots jaillissant de leur réunion de frères campagnards, de ces mots qui, parfois l'emportent en délectation sur les choses de la chair. (103)

Das Essen war einfach und köstlich, aber was ich da so genußvoll verschlang, [...], war ihre urwüchsige Sprache [...]. Ich habe mich an den Worten gütlich getan, ja, an den Worten, die bei dieser brüderlichen Bauernrunde nur so hervorsprudelten, die Art Worte, die bisweilen die fleischlichen Genüsse an Köstlichkeit noch übertreffen. (96)

Ce passage et sa traduction appellent plusieurs remarques. Tout d'abord, l'auteur explique que, lors du repas, ce qu'il a dévoré, c'est la truculence du parler de ces paysans. En allemand, « dévorer » devient *verschlingen*, engloutir, et le verbe est qualifié par l'adverbe *genußvoll*, avec délectation, dérivé de *Genuß*. Pourquoi cette précision en allemand ? Seul, *verschlingen* renvoie à un comportement socialement réprouvé de gloutonnerie... il faut alors préciser que le narrateur apprécie ce qu'il dévore ! En français, c'est entre autres le terme antécédent de « chère », évoquant la nourriture que l'on présente à son hôte ou que l'on se présente à soi-même comme si l'on était son propre hôte⁽³⁾, qui, évoquant la convivialité, évite d'avoir à qualifier « dévorer » pour en effacer le caractère peu social. « La chère », n'ayant pas d'équivalent en allemand, a été traduit par *das Essen*, la nourriture, le manger, qui reste très général et ne suggère aucune dimension hédonique. La chère, elle, promet le plaisir et on ne peut la dévorer qu'avec plaisir ! Très révélateur est également le terme exprimant la source même de la délectation : la truculence des propos des paysans.

(3) Trésor de la langue française informatisé, <http://atilf.atilf.fr/>

Autre terme intraduisible, la truculence est une qualité spontanée, le caractère non vicié d'une personne ou, ici, d'un parler, haut en couleur, d'une vitalité exubérante. La traduction par *urwüchsig* exprime le caractère non vicié, originel (*ur-* exprime en allemand l'état de ce qui n'a pas été vicié) : la nuance qui se perd est celle de plaisir. La truculence est source de plaisir, elle prête à sourire, pour le moins, comme la chère invite à se régaler. C'est précisément ce trait de « sensation de plaisir » présent dans « chère » et « truculence », absent de *Essen* et *urwüchsig*, que *genußvoll* vient judicieusement exprimer dans la traduction.

Dans le même passage, « délicieux » est traduit à juste titre par *köstlich*. L'adjectif est dérivé du verbe *kosten*, qui se traduit par « goûter » (au sens d'essai gustatif) ou « déguster », au sens de savourer. « Déguster » au sens d'une dégustation de vins, par exemple, se traduira par *verkosten*. *Auskosten* traduit l'idée de savourer tout particulièrement, avec un plaisir de gourmet. Si *schmecken* indique le fait de vivre une certaine expérience gustative que l'on ne gouverne pas (Farge & Depierre, 2008), *kosten* exprime l'idée de tendre vers la saisie d'une sensation spécifique⁽⁴⁾. Cela explique que *kosten* puisse aussi bien renvoyer au fait de goûter quelque chose à l'essai (pour s'assurer de son assaisonnement, de son innocuité...) qu'au fait, réellement, de déguster, de prêter une attention renforcée à la perception. Cette extension du sémantisme de *kosten* (d'aucuns y verraient une polysémie) explique une particularité de traduction intéressante : le narrateur explique dans le texte français que « tout son qui interfère avec la dégustation y participe ou la contrarie, de telle sorte que le repas est résolument kinesthésique » (55). En allemand, « dégustation » est ici rendu par *der Genuß* et non pas *das Kosten/Auskosten* : « [J]eder Ton, der den Akt des Essens überlagert, trägt zum Genuß bei oder wirkt störend » (50). De fait, « dégustation » fait ici référence au plaisir pris à savourer un aliment et peut être vu comme supplétif à la forme substantive inexistante de « savourer » : la notion de plaisir est ici très présente et ne l'aurait pas été de manière aussi univoque avec *Kosten. Auskosten*, à l'inverse, aurait invité à s'imaginer une dégustation active, un véritable acte d'expertise, alors que la dégustation à laquelle il est fait référence dans le texte original relève du plaisir simple d'une dégustation sans apprêt... *Auskosten* aurait donc mené à la surtraduction, il fallait bien traduire « dégustation » par *Genuß*, qui sélectionne le trait de plaisir, de délectation.

En revanche, cette notion de plaisir est inhérente à l'adjectif *köstlich*, qui exprime la qualité de ce qui mérite qu'on le goûte, que l'on s'attarde sur la sensation. En ce sens, c'est une traduction adéquate de « délicieux ». Étrangement, l'adjectif *lecker*, qui est un bon synonyme de *köstlich*, n'est jamais utilisé dans la traduction. On peut seulement mentionner une occurrence du groupe nominal *einer überflüssigen Leckerei* (26), traduisant « une gourmandise superfétatoire » (30), avec le substantif dérivé *die Leckerei*. Nous proposons comme explication, au vu du contexte d'apparition de *Leckerei*, qui suggère l'idée de gourmandise un peu immature, d'appétence

(4) On remarquera le parallèle entre les verbes de vision *sehen/schauen* et *schmecken/kosten* (Farge, 2004).

quasi puérile pour le sucré (il est question de pâtisseries orientales), que le terme *lecker* a été sciemment occulté par la traductrice car il évoque une gourmandise simple et très spontanée et s'oppose en ce sens à la gourmandise raisonnée, l'art du gourmet qui sait déguster et ne le fait qu'en connaissance de cause, qui caractérise notre narrateur. C'est ce que confirment d'ailleurs les emplois de *kosten* et *köstlich* dans les contextes suivants :

Déguster est un acte de plaisir, écrire ce plaisir est un fait artistique mais la seule vraie œuvre d'art, en définitive, c'est le festin de l'autre. (82)

Kosten ist ein Akt der Lust, über diese Lust zu schreiben eine künstlerische Ausdrucksform, aber das einzige wahre Kunstwerk ist letztlich das Festmahl des anderen. (75)

[P]lus jamais je n'ai dégusté aussi avidement – oxymore dont je suis le spécialiste – qu'à la table de ma grand-mère des patates gorgées de sauce, petites éponges délectables. Serait-elle là, cette sensation oubliée qui affleure dans ma poitrine ? (17)

[N]ie mehr habe ich etwas so gierig auskosten – ein Oxymoron, eine meiner Spezialitäten – wie jene saucendurchtränkten Kartoffeln, köstliche kleine Schwämme, am Tisch meiner Großmutter. (13)

Dans le premier cas, on remarquera que la dégustation est présentée en français comme un acte de plaisir et que ce même plaisir est traduit en allemand par *Lust*, dont on a vu la connotation sexuelle. En ce sens est introduite une nuance qui n'est pas aussi marquée en français. Cela étant, *Genuß* aurait également été une approximation puisqu'il n'aurait pas inclus l'appel physique, la notion de désir pourtant bien présente dans « plaisir ». Une fois de plus, l'allemand a contraint la traductrice à un choix. Dans le second cas, « déguster » est justement traduit par *auskosten* et exprime bien l'intensité de l'attention dans l'acte de savourer le mets. Il est enfin intéressant de remarquer, toutefois, que le mets en question, des « patates gorgées de sauce », est qualifié de « délectable » : devant « délicieux », qui exprime avant tout la qualité de l'objet, le français dispose de « délectable », qui inclut le mangeur dans la représentation (ce dont l'on peut se délecter). C'est une nuance qui échappe ici à l'allemand, et « délectable », comme « délicieux », se traduit par *köstlich* : indéniablement, la richesse de nuances en français conditionne l'expression et la perception du plaisir gustatif. C'est sur ce point que nous poursuivons donc l'analyse.

Plaisir gustatif et richesse lexicale

La désignation du repas est l'occasion d'une palette lexicale très riche en français, avec un aspect très intéressant : la variété importante des registres de langue qui cohabitent dans le texte français. Ainsi, lorsqu'un critique propose au narrateur, alors jeune, de se joindre à lui pour déjeuner (40), « déjeuner » est traduit en allemand par *speisen* (35). *Speisen* rend compte du caractère solennel de l'invitation. En effet, l'allemand oppose *essen*, générique signifiant



« manger » pour les humains, à *speisen*, également pour les humains, mais avec une nuance de solennité et de délicatesse, et à *fressen*, réservé aux animaux ou, dans un registre vulgaire, aux humains : en français, « manger » s'applique aux animaux comme aux hommes, ce qui ne sera pas sans incidence sur la suite du propos et dénote déjà une approche différente de l'alimentation dans les deux langues (Farge, 2010). Ainsi, *speisen* évoque le fait de s'alimenter ou d'alimenter, par exemple, une centrale nucléaire en combustible ou une base de données en informations. Une analyse plus complète montrerait qu'il exprime la fourniture d'une source d'énergie nécessaire à un système, sans aucune mention de l'acte manducatoire. *Speisen* exprime donc la sustentation dénuée de son aspect physique trivial. Il n'est alors guère étonnant que la solennité de l'invitation de notre citation gouverne l'emploi de ce verbe, ni qu'une autre occurrence de ce même *speisen* (50) traduise le français « festoyer » (55), qui est à son tour, plus loin (141) traduit par *schlemmen* (132).

Avec *schlemmen*, toutefois, on quitte le domaine très éthéré d'une alimentation délicate, puisque ce verbe exprime le fait de manger, selon le Duden, des mets de qualité en quantité importante... à tel point d'ailleurs qu'un dictionnaire comme le DWDS⁽⁵⁾ le considère comme familier. Or, « festoyer » comprend bien ce trait de quantité (TLFI : « dîner copieusement en joyeuse compagnie ») mais également celui de plaisir partagé, qui n'est pas explicite dans *speisen* ou *schlemmen*. C'est également ce qui se passe avec la traduction d'une « ripaille d'anthologie » (143) par « *eine anthologische Schlemmerei* » (134). *Schlemmerei*, qui prend aisément, selon le Duden, une nuance péjorative, ne rend guère compte du caractère jubilatoire de la ripaille. Ailleurs, ce même terme (8) traduit la « boustifaille » (13) mais sans pouvoir en rendre ni le registre de langue, ni la connotation hédonique particulière. D'ailleurs, une autre occurrence de « boustifaille » (157), cette fois, est traduite par *Fresserei* (148) : ce terme est dérivé de *fressen*, normalement appliqué aux animaux et se traduit, appliqué aux humains, par « bouffer »... L'allemand échoue ici à traduire toute la dimension jubilatoire du repas qui transparaît, pour reprendre les termes même du narrateur, dans la « truculence du langage ». C'est cette même truculence que l'on retrouve dans des termes comme « bombance » (22), traduit par *Gelage* (festin, orgie, 18), « festin » (11, 82), que l'on retrouve exprimé, respectivement, par *Festgelage* (7) ou *Festmahl* (*das Fest*, la fête, *das Mahl*, le repas, 75), qui exprime bien le caractère festif, jovial du repas.

Étonnamment, la traductrice, qui a également eu recours à *Bankett* (43) pour traduire « banquet » (48), n'a pas utilisé un terme approprié, *der Schmaus*, le festin, sur lequel est formé *schmausen*, ripailler, festoyer, comme elle n'a pas employé, nous l'avons vu, le terme *lecker*, délicieux. *Schmaus* et ses dérivés sont en effet, dans la langue allemande moderne, désuets et leur emploi implique une connotation ironique ou railleuse. Mais cette connotation aurait-elle

(5) www.dwds.de (*Digitales Wörterbuch der deutschen Sprache*).

été si mal venue ? N'est-ce pas précisément une partie du génie de la description du plaisir gastronomique dans le roman de M. Barbery que de faire appel à toutes les ressources de la langue française, fort riche dans le domaine, pour exprimer le caractère jubilatoire du repas ? Serait-ce parce que l'expérience gastronomique, dans les représentations allemandes, se doit d'être sérieuse ? Probablement. C'est du moins notre hypothèse, qu'un passage fort révélateur vient étayer :

J'anticipais une nouvelle glougloutation de pinard qui ne manquait pas de m'affoler un peu. « Comme tu es encore un peu jeunot pour les choses sérieuses, [...] m'est avis qu'il faut te ramoner le tuyau avec quelque chose de plus astringent. » (134)

[Mir] jagte [...] die Aussicht auf eine Fortsetzung des Gelages doch etwas Angst ein. « Da du noch ein bißchen jung bist für die ernsthaften Sachen, [...] will mir scheinen, man müsse dir die Röhre mit etwas stärkerem fegen. » (124-125)

La « glougloutation de pinard » révèle, de la part du narrateur encore enfant, une irrévérence à l'égard des grands vins, de l'expérience gastronomique, qui montre un rapport simple et direct à la nourriture. Et il n'est pas rare en français de parler d'un vin, même de qualité, comme d'un « bon pinard », comme l'on peut faire un bon gueuleton chez Bocuse. En allemand, c'est plus délicat et la glougloutation devient *Fortsetzung des Gelages*, poursuite du festin (orgiaque) : la traduction de « ramoner le tuyau avec quelque chose de plus astringent », fort savoureuse en français, perd de sa truculence en allemand, ne serait-ce que parce que *Röhre*, tuyau, peut être vu comme une ellipse de *Speiseröhre*, l'œsophage. L'allemand est, par sa morphologie, entre autres, plus transparent que le français, ses mots se chargent moins de connotations propres au développement d'un argot particulier, lui-même porteur d'une certaine truculence, ici au service de la description de la gustation. En fait, il faudrait probablement, pour exprimer en allemand les expériences jubilatoires du narrateur, avoir recours aux dialectes, dépositaires de tout un imaginaire qui manque à la langue standard, du moins dans le contexte présent de la gastronomie.

L'une des clés de la difficulté de l'allemand à rendre le caractère jubilatoire du texte français tient sûrement à l'absence de termes opaques et souvent chargés de connotations culturelles comme les mots du festin que nous avons vus. Pour prendre un autre exemple, « se mitonner une petite bouchée de paradis » (82) devient *sich ein Häppchen Paradies zubereiten* (74), littéralement « se préparer un morceau de paradis » : en allemand, on se prépare (absence d'équivalent pour mitonner, chargé d'affect) un morceau, et non une bouchée, dont la traduction, *ein Mundvoll*, aurait été trop triviale car renvoyant à la bouche. Et pourtant, cette trivialité participe du charme de l'épisode décrit en français, où le cérémoniel le cède volontiers à la simplicité d'une expérience dont on ne saurait ignorer le rapport à l'animalité.

L'animalité assumée du repas français et la commensalité

Un dernier passage du roman permet d'illustrer cette animalité assumée du repas dans la langue française, mais également son aspect social, sur lequel nous concluons :

Autour de la table, nous ruminions tous consciencieusement et en silence. [...] nous nous unissions pourtant en une communion sacrée [...] Et si quelques-uns parmi nous, vaguement conscients de cette oraison mystique, l'attribuaient futilement au plaisir d'être ensemble, de partager une gourmandise consacrée, dans la convivialité et la relaxation des vacances, je savais qu'ils ne se trompaient que faute de mots et de lumières pour dire et éclairer une telle élévation. [...]

[J]e me pourléchais les babines et bâfrais comme un ange, sans remords ni regrets. Mais ma bouche n'oubliait pas, ma bouche se souvenait que ce repas de fête, elle l'avait inauguré dans les ébats de ses mandibules avec la blancheur d'une miche tendre [...]. (92-93)

Wir saßen um den Tisch herum und kauten alle gewissenhaft und schweigend. [...] [Wir] waren [...] gleichwohl in einer heiligen Kommunion vereint [...]. Und wenn einige von uns, sich dieser mystischen Oration undeutlich bewußt, diese auch leichthin dem Genuß zuschrieben, beisammen zu sein und in der Geselligkeit und der Entspannung der Ferien einen geheiligten Leckerbissen zu teilen, wußte ich doch, daß sie der Täuschung nur erlagen, weil es ihnen an Worten und an der Einsicht fehlte, um eine solche Erhebung auszudrücken und zu erklären. [...]

Ichleckte mir genüßlich die Lippen und schlug mir den Bauch voll wie ein Engel, ohne Gewissensbisse oder Reue. Aber mein Mund vergaß nicht, mein Mund erinnerte sich, daß er dieses Festmahl im ausgelassenen Spiel seiner Kiefer mit dem weißen, weichen Brot eröffnet hatte [...]. (86)

Ce passage est particulièrement éclairant sur le rapport « primal » à la nourriture en français, qui ne transparaît pas en allemand. Ainsi, le narrateur parle de « ruminer » : le terme allemand *wiederkäuen* est remplacé par *kauen*, mâcher. De même, « se pourlécher les babines » devient « se lécher les lèvres avec délectation », *sich die Lippen genüßvoll lecken, genüßvoll* rendant la notion de plaisir évidente dans l'expression française. « Bâfrer », de registre plutôt vulgaire, exprime ici l'extase, que rend peu l'allemand *sich den Bauch voll schlagen*, en français, « s'en mettre plein la panse », où transparaît avant tout la notion de quantité plus que de délectation... D'ailleurs, en allemand, sans surprise, il n'est pas question de panse mais de ventre, *Bauch*. Enfin, la mandibule devient *Kiefer*, la mâchoire. Plus loin, le narrateur parle de l'appétit de son chien (108), et la traduction retient non die *EBlust*, attribuée aux humains, mais die *FreBlust*, spécifique à l'animal (101). Il apparaît clairement que le français, au-delà d'ailleurs du roman de M. Barbery, assume volontiers l'animalité dans l'acte alimentaire alors que l'allemand, qui trace la frontière entre homme et animal dans ce domaine, la refoule. De ce fait, ce qui appartient à un registre vulgaire ou familier est admis en français (« un bon pinard » pour un Saint-Joseph, par exemple) au titre de l'expression de la jubilation sans apprêt ni cérémoniel, alors que le registre familier en allemand connote l'animalité, la gloutonnerie et non la gourmandise.

Un autre point qui ressort du passage ci-dessus et qui mériterait plus amples développements est celui de la commensalité. Il est question de communier, de communion, ce que l'allemand ne peut pas traduire car le terme de *Kommunion* est purement religieux en allemand, si bien qu'il échappe à la traduction l'aspect de communauté, que l'on retrouve d'ailleurs dans le terme de « convivialité », que *Geselligkeit*, qui renvoie à la sociabilité, traduit faiblement. Remarquons que le français dispose du terme « commensal », qui apparaît dans le roman (152) et est traduit par *Tafelgast*, littéralement « l'hôte de la table (ronde) » : *der Gast* est l'hôte comme convive, l'hôte-amphitryon étant *der Gastgeber* (*geben*, donner) : en français, on ne distingue pas qui reçoit et qui est reçu, chaque hôte est au même niveau dans le partage, dont la notion est évidente dans « convive », désignant ceux qui « se nourrissent ensemble ». Il n'est pas possible ici d'approfondir ce point mais il est tout de même nécessaire d'indiquer que la langue française (et le discours, comme ici le roman étudié) rend compte de ce qu'ont pu dire les sociologues et historiens sur le rapport des Français à la nourriture, qui se partage et dont on discute. L'allemand ne permet pas, comme on peut le voir dans la citation ci-dessus, la même approche.

Conclusion

Écrire un roman sur une gourmandise apparaît logique pour une romancière française, la culture française étant reconnue pour son rapport à la gastronomie : une comparaison de l'original et de sa traduction allemande s'imposait donc. Comme l'a montré Norbert Elias (1973), la culture allemande s'est en effet construite au ^{xvii}e siècle en opposition à la culture de cour française, les Allemands opposant la frivolité de la culture française à la rigueur de la civilisation allemande. Jean-Vincent Pfirsch (1997) a pu mettre en évidence la pertinence de cette distinction dans les cultures allemande et française contemporaines en matière d'alimentation. Notre analyse montre que les ressources lexicales du français sont conséquentes avec les différences culturelles observées par les sociologues : la langue française permet un rapport décomplexé à l'alimentation, centrée sur le plaisir et la commensalité, alors que la table est pour l'allemand le lieu d'une culture sociale humaine qui la distancie de l'animalité, sur fond d'opposition entre catholicisme et protestantisme, entre amour et condamnation de la chair. Il reste à se pencher maintenant sur un point essentiel : quelle est la part de l'histoire, de la vie sociale et celle de la langue dans la perception du corps et de la gastronomie ? Dans quelle mesure la langue infléchit-elle les représentations sociales ? Et inversement les représentations sociales, les ressources linguistiques ? Cet article ne résoudra pas ce problème épineux mais il montre bien que le lien est indéniable.

Sylvain.Farge@univ-lyon2.fr

Sylvain Farge est maître de conférences en allemand LEA à l'université Lumière Lyon 2. Ses recherches en sémantique portent essentiellement sur l'expression de la perception en allemand et français, dans une perspective contrastive, et visent à mettre en évidence l'importance des structures linguistiques dans les représentations du monde. Il voudrait à terme mieux comprendre par quels mécanismes sémantiques la construction de représentations linguistiques complexes au sein d'un système auto-organisé est possible et déterminer l'influence de ces dernières sur les représentations culturelles.

Bibliographie :

BARBERY, M., 2000, *Une gourmandise*, Paris, Gallimard, Folio.

BARBERY, M., ZEHNDER, G. (traductrice), 2009, *Die letzte Delikatesse*, München (Allemagne), Deutscher Taschenbuch Verlag.

DUDENREDAKTION (Ed.), 2001, *Deutsches Universalwörterbuch, 4. Neubearbeitete und erweiterte Auflage*, Mannheim, Leipzig (Allemagne), Wien, Zürich (Suisse), Dudenverlag.

ELIAS, N., 1973 (1969), *La civilisation des mœurs*, Paris, Calmann-Lévy, coll. Pocket Agora.

FARGE, S., 2004, *Le lexique des verbes d'expérience visuelle en allemand*, Lille (France), Atelier National de reproduction des thèses.

FARGE, S., DEPIERRE, A., 2008, « Sensorialités et différences culturelles : l'influence des structures linguistiques », in *Actes de la 6^e journée du Sensolier, Diversités culturelles et sensorialités*, Paris, Le Sensolier, p. 24-27.

FARGE, S., 2010, « Eating verbs in French and German : how do French and German express the relationship to food », in GODED RAMBAUD, M., POVES LUELMO, A. (ed.), 2010, *Proceedings of the First International Workshop on Linguistic Approaches to Food and Wine Description*, Madrid, UNED, Coll. Arte y humanidades, p. 255-261.

FISCHLER, C., MASSON, E., 2008, *Manger. Français, Européens, Américains face à l'alimentation*, Paris, Odile Jacob.

PFIRSCH, J.-V., 1997, *La saveur des sociétés, Sociologie des goûts alimentaires en France et en Allemagne*, Rennes (France), Presses Universitaires de Rennes, Coll. Sens Social.

QUELLIER, F., 2010, *Gourmandise, histoire d'un péché capital*, Paris, Armand Colin.